



2019 Gevrey-Chambertin AOC Village

Domaine Henri Rebourseau

Signé du domaine phare de Gevrey-Chambertin

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond et étincelant avec des reflets violets. Au nez, il révèle déjà l'extraordinaire richesse et l'opulence de fruits qui caractérisent le millésime 2019. Cerises noires, prunes, délicates notes toastées et d'épices. Il est dense et délicat, avec un beau fruit tendre et velouté, sur des nuances de moka et d'herbes. Ample, juteux et intense, c'est un vrai séducteur auquel on ne peut pas résister. Longue finale, à son top niveau.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	Domaine Henri Rebourseau
Notation(s):	Score 18/20, Neal Martin 88/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1162719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gevrey-Chambertin AOC Village

Domaine Henri Rebourseau

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, Neal Martin 88/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.